

Sicurezza alimentare e redditività partono dal tavolo di progettazione: ambienti e macchine di lavorazione fanno i conti con l'Hygienic design

La redditività della filiera delle carni, in tutte le proprie fasi, ma in particolare in quella di trasformazione e lavorazione, passa attraverso la sicurezza alimentare e un'adeguata attenzione agli ambienti, alle macchine e alle attrezzature può fare la differenza. È quanto emerso lo scorso 15 gennaio nel corso del convegno di approfondimento *From Cad to Fork: hygienic design e sicurezza alimentare*, organizzato da EUROCARNE, rassegna internazionale dedicata al comparto carneo in programma a Verona dal 10 al 13 maggio prossimi, in collaborazione con EHEDG – *European Hygienic Engineering & Design Group* Università degli Studi di Padova (Master in Progettazione igienica per produzioni alimentari sicure ed efficienti). Oltre 200 operatori del settore hanno preso parte all'evento che ha voluto promuovere, come ha ricordato FABRIZIO DE STEFANI, medico veterinario e direttore del dipartimento ULSS 4 Regione Veneto (Dipartimento di Sanità animale e sicurezza alimentare), «un nuovo modo di pensare la sicurezza alimentare, che non ha origine solamente nella fase di produzione animale e di lavorazione delle materie prime, ma vive un percorso parallelo nelle fasi di progettazione delle macchine e delle attrezzature per la lavorazione». Prodotti alimentari sicuri, insomma, si ottengono anche perché lavorati in ambienti igienicamente protetti. «E quello che oggi serve è una rivoluzione di pensiero», insiste de Stefani, assicurando che anche EUROCARNE potrà rappresentare un luogo di dibattito per conquistare nuove frontiere in chiave di sicurezza.

A livello internazionale esiste un marchio che individua le macchine che rispondono ai requisiti di sicurezza più avanzata sul piano igienico. Si tratta dell'*European Hygienic Engineering & Design Group* (www.ehedg.org), di cui l'ingegnere GIAMPAOLO BETTA è presidente. «Secondo la FAO — ricorda Betta — i sistemi più igienici possono garantire la riduzione degli sprechi alimentari, ridurre i tempi di sanificazione, consentire risparmi anche sulle risorse idriche impiegate. Aspetti importanti, che si traducono in vantaggi economici», ai quali soprattutto le multinazionali prestano attenzione. «In Europa il consumo di acqua dovuto all'uso dell'industria alimentare è il 12% del consumo totale e molto dovuto alla fase di lavaggio» riferisce Betta. «Se prendiamo il settore delle carni, studi recenti dicono che per la lavorazione della carne, sul totale dell'acqua impiegata nel reparto, il 48%, cioè quasi la metà, è utilizzata per sanificare. L'*Hygienic design* è la migliore soluzione per contenere l'uso di acqua». EUROCARNE, secondo Betta, «sarà l'occasione per fare breccia con questi temi su un settore, come quello delle carni, che non sempre è sensibile».

Eppure, rende noto ANTONIA RICCI dell'Istituto *zooprofilattico sperimentale delle Venezie*, «il mondo scientifico sta riflettendo se classificare i macelli in base a criteri di igiene di processo, con la conseguenza che rappresentare un modello efficiente e igienicamente sicuro significa immettere sul mercato prodotti di fascia più elevata, con prospettive di guadagno indubbiamente migliori».

Macchinari e prodotti di *Hygienic design*, tuttavia, accanto ai vantaggi presentano costi di acquisto superiori, «a volte anche di 6-7 volte maggiori rispetto alle attrezzature di base», precisa il prof. ROBERTO CARACCIOLLO dell'Università di Padova. «Parliamo di macchine o motori che presentano superfici trattate con una lucidatura elettrochimica, con guarnizioni particolari, senza pieghe, righe, cavità o viti» elenca Caracciolo. «Il tutto cioè è progettato per essere pulito nel miglior modo possibile». La nuova frontiera della sicurezza alimentare, insomma, parte dal tavolo di progettazione.

(Servizio Stampa Veronafiere)

